

FLORI

Moscato d'Asti D.O.C.G.

Profumi e Sapori Intensi
CASCINA TINNIRELLO



FLORI - Moscato d'Asti D.O.C.G.

Rebberg:

Weisser Muskat 100%. Ausschliesslich aus eigenem Anbau.

Weinlese:

Im August werden die Trauben ausgedünnt; ab dem 15. September werden die Trauben sorgfältig von Hand gelesen und in kleine Körbe abgefüllt.

Weinbereitung:

Weiche Pressung der ganzen Trauben; ergibt Vorlauf (Seihemost), ausschliessung der Traubenreste. Abkühlung und Kühlung des Mostes bei Null Grad. Bei Fermentationsbeginn, Beigabe selektioniertes Hefe bei 15 Grad. Verfeinert in Barriques die dem Muskat den Duft von Honig und Frucht verleihen. Im Drucktank (bei 1,7 bar) erreicht er ein Volumen von 5 Grad. Kalt stabilisiert um Bodensatz in der Flasche zu vermeiden.

Flaschenabfüllung:

Im Dezember folgt die Abfüllung in Burgunderflaschen (75 cl). Weitere Verfeinerung in den Flaschen.

Eigenschaften:

Farbe – strohgelb, glänzender, feiner und cremiger schaum.

Duft – spritzig, frisch und elegant anhaltendes Muskat Bouquet.

Geschmack – süss, voll im Körper, intensiv mit delikatem Pfirsich, Aprikosen und Honigaroma.

Oenologische Eigenschaften:

Alkohol – 5,0% vol.

Säuregehalt – 6,00 gr./liter.

PH – 3,20.

SO2 total – zirka 100 mg/liter.

Passend zu:

Süssigkeiten, zum Beispiel Mandeltorte, Haselnusstorte aus der Langa, Sahnetorten, Pizza, belegte Brote, Käse und Fruchtsalat. Eignet sich bestens nach dem Kaffee. Wird kühl serviert bei 6 – 8 Grad.